

## MOUSSE FREDDA DI PESCA

senza LATTE, senza UOVA

6 pesche (ca. 700gr.)

¼ l. di succo di pesca o albicocca (oppure vino bianco)

2 cucchiari di zucchero

1 stecca di vaniglia (intera)

20 gr. farina

Versare dell'acqua bollente sulle pesche, scioccare con l'acqua fredda e poi sbucciare e tagliare a metà. Levare i noccioli e tagliare a pezzetti. Fare bollire con il succo di frutta (o il vino), l'acqua e lo zucchero. Aprire la vaniglia e grattare l'interno. Aggiungere sia l'interno della vaniglia che la buccia e fare bollire con un coperchio per ca. 5 minuti. Levare la buccia di vaniglia. Frullare tutto. Unire la farina a 3 cucchiari di acqua, mescolare al composto e fare bollire il tutto per un istante, finché il composto diventa più denso. Fare raffreddare in frigo per ca. 2 ore.

Servire in ciotole o piatti fondi aggiungendo delle more o altre frutta per decorazione.